

# CASA SILVA GRAN TERROIR LOLOL VIOGNIER

Bastante aromática, a casta Viognier é característica do Norte do Rhône. A uva esteve quase a beira da extinção, sendo que na década de 60 o número de hectares da cepa era bastante reduzido, em torno de 8 em sua região de maior destaque. Os vinhos elaborados com a casta Viognier costumam revelar uma cor intensa, alto teor alcoólico e aromas sedutores, associados a damasco, pêsego e flores.



Vale de Colchagua - Chile



100% Viognier



Seleção manual das uvas antes de desengace. Pré-fermentação maceração durante 6 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 13 dias 27°C / 30°C. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 7 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 25% fermentado e envelhecido em barricas de carvalho francês durante 6 meses. 75% envelhecido em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



Amarelo pálido com tons dourados.



No nariz apresenta florais e observa pêsegos e damascos.



O paladar é poderoso, estrutura muito boa, bom equilíbrio e agradáveis taninos. Final longo.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Acompanha sushi, sashimi, tempurá, tailandesa e comida indiana. Delicioso com peixes como o atum voador e salmão, massas com base nos molhos brancos fettuccine Alfredo.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,60 g/l

Acidez Total: 3,10 g/l

PH: 3,47



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**